# Jus de Porc CHEF® déshydraté
# Boîte de 600 g jusqu'à 20 L

**CODE EAN**

**7613035350069**

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus de Porc déshydraté.

## BÉNÉFICES CLES DU PRODUIT

Sans exhausteurs de goût ajoutés.
Sans colorants artificiels.
Sans conservateurs.
Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.

## INGRÉDIENTS

**Ingrédients**:
Amidon de maïs, maltodextrine, sel, arômes (avec **blé**, **céleri**), porc 8,6% : jambon d'épaule fumé déshydraté 5% (épaule de porc 3%, sel 2%, fumée), lard fumé 3,6% (lard, sel, fumée); extrait de levure, sucre caramélisé, ail, protéines du petit-lait (**lait**), huile de tournesol, thym, extrait de paprika, huile de palme.
Peut contenir : **œuf**, **soja** et **moutarde**.

## ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : blé (gluten), céleri, lait.
- Allergènes potentiellement présents : oeuf, soja, moutarde.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

## ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

## MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

Dilution parfaite à l'eau bouillante. Excellente tenue en liaison froide.

## DOSAGES

| Produit déshydraté | Base de jus | | Produit déshydraté | Base de cuisson | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Eau | Nombre de litres reconstitués | | Eau | Nombre de litres reconstitués |
| 60 g | 1 litre | 1 litre | 30 g | 1 litre | 1 litre |
| La boîte (600 g) | 10 litres | 10 litres | La boîte (600 g) | 20 litres | 20 litres |

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produit mis en œuvre.

## UTILISATION

Base pour la réalisation de jus plus ou moins corsés, sauces, mouillements et vinaigrettes. A personnaliser facilement par adjonction de fruits, de légumes ou de condiments. Associé à un caramel blond et des épices, il pourra être utilisé pour glacer un travers de porc. Exprimez toute votre créativité!

# Jus de Porc CHEF® déshydraté
# Boîte de 600 g jusqu'à 20 L

**CODE EAN**
**7613035350069**

## DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

| | Pour 100g | Par litre préparé avec 60g |
|---|---|---|
| Énergie | 1350 kJ<br>319 kcal | 810 kJ<br>191 kcal |
| Matières grasses | 5,7 g | 3,4 g |
| - dont acides gras saturés | 1,9 g | 1,1 g |
| Glucides | 56 g | 34 g |
| - dont sucres | 4,9 g | 2,9 g |
| Fibres alimentaires | 0,4 g | 0,2 g |
| Protéines | 11 g | 6,6 g |
| Sel | 19,4 g | 11,6 g |

| Bénéfice nutritionnel |
|---|
| À faible teneur en matières grasses. |

## DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

La garantie CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; sans exhausteurs de goût ajoutés ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

Une recette puissante et riche en goût.
Contient 8,6% de Porc.

## CONSERVATION - STOCKAGE

À conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.
Durabilité minimale : 12 mois.

## DONNÉES LOGISTIQUES

| | Type UC / UD | Code EAN | Poids Net | Poids Brut | Dimensions (L x l x H) en mm |
|---|---|---|---|---|---|
| Unité consommateur (UC) | Boîte | 7613035350069 | 0,6 kg | 0,695 kg | 132 x 145 x 147 |
| Unité de distribution (UD) | Carton | 7613035350076 | 3,6 kg | 4,27 kg | 396 x 290 x 150 |
| Palette - Gerbabilité: Oui | Palette | 7613035355972 | 201,6 kg | 264,0 kg | 1200 x 800 x 1200 |

| Codes internes Nestlé | | Code douanier | Pays de production | Nbre UC par UD | Nbre UD par Couche | Couches par Palette | Nbre UD par Palette | Nbre UC par Palette |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| T752450 | 12287241 | 2103909010 | Allemagne | 6 | 8 | 7 | 56 | 336 |

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ PROFESSIONAL en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.fr
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons